

EN 2023 SE ESPERA QUE 95 DE CADA 100 PERSONAS LO CONSUMAN

Pan de muerto, una tradición prehispánica en las festividades mexicanas

Gráficos Julio Loyola, Roberto Alvarado y Luisa Ortega

ANTES DE LA LLEGADA de los españoles a México, las culturas indígenas celebraban rituales en honor a sus ancestros. Durante estos rituales, se prepararon ofrendas que incluían este elemento de masa en forma de deidades o calaveras. Hoy en día es un proceso que combina habilidad culinaria con profundo simbolismo y su producción es en masa. De acuerdo con datos de Statista, en 2019 y 2020 el consumo de pan de muerto fue del 94% de la población en México. En 2021 y 2022, se cree que, por la pandemia de Covid, la cifra disminuyó un 2%; sin embargo, en 2023, se espera que el consumo sea del 95%, es decir, que 95 de cada 100 personas coman al menos un pan de muerto en sus diferentes variedades.

SU HISTORIA

Es un producto tradicional mexicano con profundas raíces históricas y culturales.

Época prehispánica
Las culturas indígenas, como los aztecas, celebraban festividades en honor a sus ancestros fallecidos. Existían tradiciones de preparar panes rituales y figuras de masa en forma de deidades o calaveras.

Época colonial (siglo XVI)
En este periodo se empezaron a utilizar ingredientes y técnicas de panadería traídas por los colonizadores europeos para crear un pan más parecido al que conocemos hoy.

Siglo XIX
El pan de muerto se popularizó en México como parte de las festividades del Día de Muertos. Se convirtió en un elemento icónico de estas celebraciones.

Siglo XX
El pan de muerto se convirtió en un producto más comercial y ampliamente disponible. Se comenzó a producir en masa para satisfacer la creciente demanda durante las festividades del Día de Muertos.

Actualidad (siglo XXI)
Se han desarrollado variaciones modernas, como panes de muerto rellenos y panes con sabores innovadores, para adaptarse a los gustos cambiantes.

SU ELABORACIÓN

Entre las diversas opciones que hay de este pan, el más característico es el que tiene forma circular con "huesos" cruzando la parte superior, ya que simboliza un cráneo y huesos, estableciendo una conexión simbólica con la muerte.

1 Los primeros pasos
Para preparar la masa de este pan se disuelve levadura en la leche tibia y una pizca de azúcar y después se mezcla con harina, azúcar, sal y canela.

2 Amasar
Posteriormente, se agregan huevos, mantequilla derretida y la mezcla de levadura, se amasa hasta que se obtenga una masa suave y elástica.

3 La separación
Se divide la masa en bolas del mismo tamaño y se deja reposar en un lugar cálido hasta que la masa haya duplicado su tamaño.

4 Los huesos
Se colocan los llamados huesos del pan, que son estas pequeñas bolas de masa por encima de las bolas ya duplicadas.

5 El recubrimiento
Antes de meterse al horno, se pintan las bolas grandes de masa con colorante, anaranjado y rosa. También se usa huevo batido para darles brillo.

Esencia de azahar
Es un distintivo para recordar a los fallecidos.

Forma circular
Simboliza el ciclo de la vida y la muerte.

Bola central
La bolita encima del pan representa un cráneo y las canillas (de 4 a 6) son los huesos, que representan también los cuatro rumbos del mundo: norte, este, sur y oeste.

Canillas (huesos)
Son dedicadas a los dioses Tezcatlipoca, Tláloc, Quetzalcóatl y Xipetotec.

6 El horno
Con el dispositivo ya precalentado, meter los bultos de masa durante aproximadamente 20-25 minutos o hasta que estén dorados.

Es común encontrar pan de muerto teñido de rojo, pues esta tonalidad tiene el propósito de recordar o simular la sangre ofrecida a los dioses. En algunas regiones, se le agrega azúcar roja, ya que en el México prehispánico se acostumbraba sepultar a los muertos ilustres con polvo rojo de cinabrio o sulfato de mercurio.

7 Decorado
Es al gusto como se decore, ya que esto lo hacen según su pedido del lugar donde se realicen. Algunos lo espolvorean de azúcar, algunos lo dejan con un poco de ajonjolí por encima, etcétera.

TIPOS

Hoy en día, ya no sólo es una tradición, sino que las familias y panaderías crean distintos panes de muerto, aquí mencionamos algunos de ellos.



2
Por ciento disminuyó su consumo en los años 2021 y 2022